

## Najaarsuggesties

### Voorgerechten:

Gebakken Sint-Jacobsnootjes/room van grondwitloof/spekchips	dag
Half dozijn oesters/room van prei en champagne	16
Half dozijn scampi/kruidenboter	13
Oesters uit Oostende en Oléron	dag

### Hoofdgerechten:

Kabeljauw/fijne groenten	14
Kabeljauw/tomaat/courgette/basilicum	14
Tagilatelli/scampi/tomaat/courgette/basilicum	13
Tongrolletjes/witte wijnsaus/Nieuwpoortse garnalen	23
Frans piepkuikentje/gebakken krieltjes/dragonsaus/slaatje	9
Duo van kwartels/najaarsfruit	11
Catalaans varkenshaasje/Tierentijnmosterd saus/erwten en wortelen	12
Civet van hert/najaarsfruit/Sint-Bernardus bier	14
Tournedos van hazenrug/room van zwarte peper/najaarsfruit/seldepuree	23,5
Filet van hert/room van speculoos/najaarsfruit/selderpuree	23,5

Nieuwpoorts visbuffet (25€ per persoon, minimum voor 4 personen)

Uitgebreid buffet met onder andere:

Tomaat met garnalen

Gerookte Noorse zalm

Hollandse gerookte paling

Haring in dille

Visterrine

Scampi of langoustines

Brood, groenten, salades en sausjes zijn voorzien

Sint-Bernardus buffet (30€ per persoon, minimum voor 4 personen)

Uitgebreid buffet met alle gerechten als in visbuffet  
met volgende extra bereidingen:

Rundstartaar

Parmaham

Pur porc salamis

Ambachtelijk gekookte beenham

Pastei en rillette

Brood, groenten, salades en sausjes zijn voorzien

Sommige gerechten moet drie dagen op voorhand besteld worden en met een  
minimum van 4 personen, graag telefoontje voor verdere uitleg